

廃棄野菜を用いた 水餃子プロジェクト

～食品ロスをなくすために
美味しく食べてもらうために～



ノートルダム清心女子大学 人間生活学部・大東ゼミ
清心Re:GYOZA工房（杉本心愛、田中沙有梨）



1. 背景・目的



背景

- ・食品ロス問題
→形や大きさの理由で多くの野菜が廃棄されている現状をどうにかしたい
- ・季節感のある、温かいメニューを届けたい
- ・出店などで、焼き餃子よりも水餃子は珍しく、新しい手法の一つだと考えた



目的

- ・廃棄される野菜を活用し食品ロスの削減につなげる
- ・美味しく食べてもらう
- ・農家さんとのつながりを作り、地域・農業を応援する

2. 現在の状況

1

協力先への相談



「餃子ト鶏皮ト酒
ネオとよじ」へ相談
し、商品開発について
協力を依頼

2

水餃子に決定



相談・検討の結果、
規格外野菜を活用し
た水餃子に決定

3

メニュー開発中



現在、代表の竹内
さんが水餃子のメ
ニューを開発中

3. 今後の販売計画



大学祭（2日間）
10/31(土)・11/1(日)

学祭分 500個
(冷凍保存)



瀬戸内にぎわいマルシェ
11/14 (土)

マルシェ分 500個
(冷凍保存)



イコットニコット
ポップアップイベント
12/13(日)

まずは1000個の販売を目標に取り組みます！

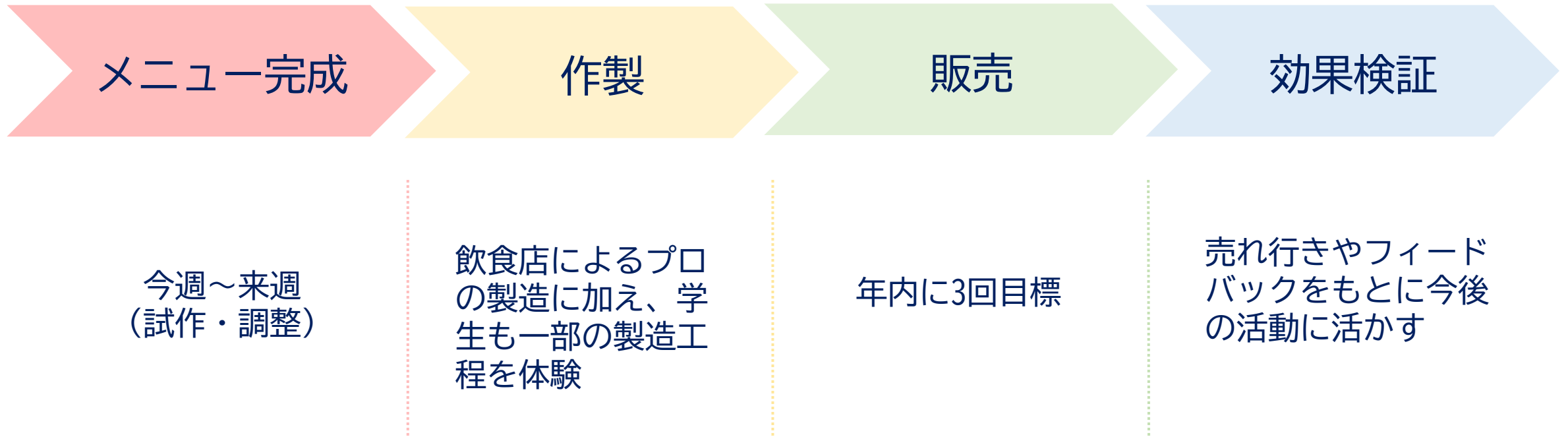
4. 販売イメージ



水餃子

- ・ 冷凍のままスープで煮込むだけの簡単調理
- ・ 大鍋での保温管理による、熱々でのスピード提供
- ・ 調理過程の簡略化で、混雑時も迅速な提供が可能

5. 今後の展望





廃棄されるはずの野菜を、 美味しい水餃子に。

食品ロスをなくすために、
美味しく食べてもらうために、
私たちはこのプロジェクトに取り組んでいきます。